Crème arlequin

14mn cuisson – 4 personnes

2 œufs + 100gr sucre + 1 sachet sucre vanillé
3CS farine ou maïzena + ½ litre de lait + 2CS cacao non sucré

* Introduire tous les ingrédients dans le bol et mixer **6sec. vit.4** puis, programmer **12mn à 90° vit.3**.
* Déverrouiller, ouvrir et verser la moitié de la préparation dans un saladier incliné sur un torchon roulé.
* Incorporer à la ½ restante 2CS cacao non sucré, mixer **10sec. vit.4**.
* Verser dans le saladier. On peut aussi faire des couches…

Crème Danette

* Préparation identique à Arlequin.
* **Dés fin de cuisson**, ajouter 3CS crème fraîche et mixer **10sec. vit.4**.
*** Variantes : 1CS extrait café liquide ou soluble – 1CS caramel – 1CS Cointreau, Rhum ou Grand Marnier.

Crème anglaise

7mn cuisson – 4 personnes

½ litre lait + 6 jaunes œufs + 70gr sucre + 1 sucre vanillé

* Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7mn à 85° vit.4**.

Pascaline

7mn cuisson – 4 personnes

½ litre lait + 6 jaunes œufs + 100gr sucre + 1 sucre vanillé
1 belle CS maïzena

* Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7mn à 85° vit.4**.

created by free version of DocuFreezer